

. SUBSTITUSI TEPUNG SORGUM DALAM PEMBUATAN SELAT SOLO GALANTINE

**Oleh :
Annisa Eka Saputri
NIM 16512134043**

ABSTRAK

Proyek akhir ini bertujuan untuk 1) menemukan resep yang tepat dalam pembuatan selat solo galantine sorgum dengan substitusi tepung sorgum, 2) mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap selat solo galantine sorgum dengan substitusi tepung sorgum, 3) menentukan informasi nilai gizi pada galantine dengan substitusi tepung sorgum.

Jenis penelitian yang digunakan dalam pembuatan produk ini yaitu R&D (*Reaserch and Development*) dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop, Disseminate*). *Define* adalah tahap menentukan resep acuan, *Design* adalah tahap pengembangan produk, *Develop* adalah tahap validasi produk, *Disseminate* adalah tahap mengimplementasikan produk yang telah melalui tahap validasi dan dipamerkan pada saat pameran. Tempat dan waktu penelitian yaitu Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dilaksanakan dari bulan Januari – Mei 2019. Bahan pengujian berupa sampel dari masing-masing produk, sedangkan alat penguji boring percobaan, boring validasi I dan II, boring uji sensoris panelis, dan boring uji kesukaan saat pameran dengan teknik analisis data Uji T.

Hasil yang didapat dari penelitian produk ini adalah : 1) resep atau formula yang tepat untuk mendapatkan produk selat solo galantine sorgum adalah campuran bahan utama berupa daging ayam, telur, bawang bombay cincang, 30% tepung panir dan dengan menggunakan 70% substitusi tepung sorgum, 2) daya terima masyarakat terhadap produk galantine sorgum memiliki rata-rata 3,46 pada warna, 3,50 pada rasa, 3,54 pada aroma, 3,46 pada tekstur dan 3,55 untuk keseluruhan dari data tersebut menunjukkan bahwa produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat, 3) kandungan gizi pada informasi nilai gizi pada galantine sorgum pada satu takaran saji 50 g dengan jumlah 1 sajian per kemasan memiliki energi total 110 kal, energi dari lemak 40 kal, lemak total 4,5 g, protein 6 g, dan karbohidrat total sebanyak 13 g.

Kata Kunci : tepung sorgum, selat solo galantine, sorgum, galantine sorgum

SORGHUM FLOUR SUBSTITUTION IN SELAT SOLO GALANTINE

**By :
Annisa Eka Saputri
NIM. 16512134043**

Abstract

This final project aims to 1) find the right recipe for making galantine with substitution of sorghum flour, 2) find out the level of consumer acceptance of galantine by substituting sorghum flour, 3) determine the nutritional value information on galantine with substitution of sorghum ingredients.

. The type of research used in making this product is R & D (Research and Development) with a 4D development model (Define, Design, Develop, Disseminate). Define is the stage of determining the reference recipe, Design is the stage of product development, Develop is the product validation stage, Disseminate is the stage of implementing the product that has gone through the validation stage and exhibited at the exhibition. The place and time of the study were the Food Laboratory of the Department of Food and Clothing Engineering Education, Faculty of Engineering, Yogyakarta State University held from January to May 2019. The test material was a sample of each product, while the testing instruments were experimental forms, validation forms I and II, forms panelist sensory test, and preferred test forms during the exhibition with T test data analysis techniques.

The results obtained from this product research are: 1) the right recipe or formula to get galantine sorghum products is a mixture of the main ingredients in the form of chicken, eggs, concang onions, 30% panir flour and using 70% substitution of sorghum flour, 2) power the community accepts that galantine sorghum products have an average of 3.46 in color, 3.50 in taste, 3.54 in aroma, 3.46 in texture and 3.55 in the overall data indicating that the product is acceptable to the community, 3) the nutrient content of galantine sorghum at one serving dose of 50 g with the amount of 1 serving per pack has a total energy of 110 calories, energy from 40 cal fat, total fat 4.5 g, protein 6 g, and total carbohydrate as much as 13 g.

Keyword : *sorghum flour, selat solo galantine sorghum, sorghum, galantine shorgum*